



皿なし

牛乳

バイクドチーズケーキ

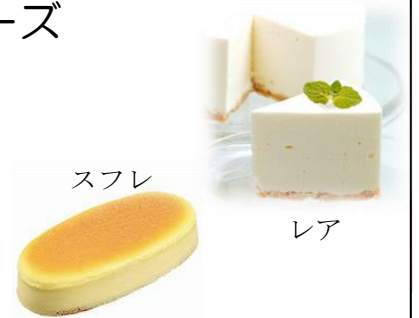
平皿

えびピラフ

深皿

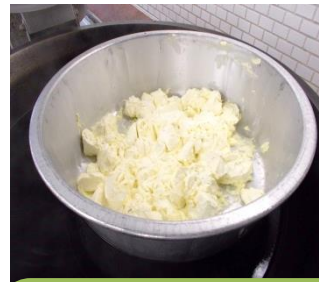
野菜のスープ煮

「**バイクド**」とは、「**焼かれた**」という意味です。チーズケーキは大きく三種類に分けられます。一つは、今日のようにオーブンで**焼いて**作る「**バイクド**チーズケーキ」。二つ目は、鍋やオーブンにお湯をはって**蒸し焼き**にして作る「**スフレ**」。三つ目は、冷蔵庫で**冷やし固めて**作る「**レア**チーズケーキ」です。



今日のバイクドチーズケーキには、**クリームチーズ**が使われています。**牛乳**を原料に作られる**チーズ**は、**製法によってそれぞれ味や香りなどの特徴**があります。中でも、クリームチーズは**原料に生クリーム**なども加えているので、味に**コク**を感じられ、さらに**熟成をしていない**ので、**さわやかな酸味**を感じられるチーズです。

給食室の様子



クリームチーズは湯煎しておき、生クリームや薄力粉、レモン汁などと合わせなめらかにします。